

SPEISEPLAN 09. KW VOM 25.02.2019 BIS 01.03.2019



Bistro, Cafeteria, Catering, Konferenzräume



Frühstück nach Angebot von 08.00 Uhr bis 10:30 Uhr

Mittagsangebot von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Kaffeeangebot von 14.00 Uhr bis 16:00 Uhr

Datum	Essen 1	Essen 2	Essen 3	Essen 4
Montag 25.02.2019	Makkaroni mit Gulasch und Reibekäse A,D,2 4,90 €	Kartoffelrösti mit Kräuterquark, dazu bunter Salat A,D 4,00 €	Wir bieten Ihnen außerdem ein täglich wechselndes Tagesessen an.	Frischer Salat mit gebratenen Putenstreifen (warm) und Knuspercroustons A 4,50 €
Dienstag 26.02.2019	„Gyros Spezial“ überbacken mit Paprika in Metaxasoße, dazu Reis _{D,2} 5,50 €	Süßkartoffel-Feta-Frikadelle mit würzigem Blattspinat A,B,D 4,50 €	–	Tomate-Mozzarella-Türmchen mit Basilikumvinaigrette, dazu Knoblauchbaguette A,D 4,50 €
Mittwoch 27.02.2019	Aubergine mit Hackfleisch gefüllt, dazu Tomaten-Paprikasoße und Reis 4,80 €	3-Käse-Nudelaufauf A,D,2 4,00 €	–	Gebratener Puten-Champignon-Spieß, dazu bunter Salat und Baguette A 4,50 €
Donnerstag 28.02.2019	Matjesfilets in Dill-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat _{C,D} 4,50 €	Gratinierter Fetakäse, dazu Kroketten und mediterraner Salat A,B,D 5,00 €	–	Gulaschsuppe vom Huhn, dazu 1 Brötchen A 4,50 €
Freitag 01.03.2019	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,6 4,90 €	Rührei mit frischem Schnittlauch, dazu Stampfkartoffeln und Tomate _{B,D} 4,00 €	–	Bruschetta mit frischem Basilikum A 4,00 €

1 mit Geschmacksverstärker 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff 4 mit Nitritpökelsalz 5 mit Nitrat 6 mit Antioxidationsmittel 7 geschwefelt 8 geschwärzt 9 gewachst 10 mit Phosphat 11 mit Süßungsmittel(n) 12 enthält eine Phenylalaninquelle
Allergene: A glutenhaltige Getreide B Eier + Eierzeugnisse C Fisch + Fischerzeugnisse D Milch + Milcherzeugnisse E Schalenfrüchte F Sellerie + Sellerieerzeugnisse G Senf + Senferzeugnisse H Soja + Sojaerzeugnisse